

Declaración de la SEDCA y su Fundación Alimentación Saludable sobre los menús para escolares en Madrid durante la crisis del COVID19.

Una solución que pudo ser apta para una urgencia, semanas después tendría que estar resuelta según criterios técnicos y sanitarios.

Nutricionalmente, los menús para esta emergencia son inadecuados cuando se mantienen en el tiempo y pueden tener consecuencias negativas sobre la salud de los 11.500 escolares que los reciben, especialmente si se trata de niños alérgicos o intolerantes a ciertos alimentos.

En marzo pasado, la Comunidad de Madrid publicó diferentes acuerdos con varias empresas de hostelería (1) para solucionar el problema que planteaba el cierre de establecimientos escolares, con sus correspondientes comedores, para aquellas familias perceptoras de la Renta Mínima de Inserción (RMI). La situación no era sencilla puesto que distribuir, en plena crisis, una comida diaria a 11.500 niños dispersos por toda la Comunidad planteaba serios problemas de logística. Sobre todo, con el confinamiento activado y la actividad industrial y sobre todo la hostelera, gravemente reducida o paralizada.

En aquel momento de urgencia (recordemos que el periodo de alarma inicial fue previsto para dos semanas), cualquier solución para dar de comer a esos niños, cuyas familias además están en una situación especialmente difícil, parecía correcta y así lo manifestamos en su momento, evitando por nuestra parte las críticas que ya surgieron en aquel momento. Bien es cierto que la elección de las empresas y su especialidad de negocio, así como las propuestas de menús que hicieron, era francamente mejorables.

Sin embargo, insistimos, en una época tan complicada resolver este asunto de forma segura y eficaz no era sencillo y apoyar a las instituciones y personas responsables que lo organizaban fue una muestra de lealtad institucional y ciudadana. Ciertamente, en estas semanas de marzo y abril, acuciaban muchos temas de extrema gravedad de los que todos somos conscientes (frenar los contagios, los ERTes, conseguir las EPI suficientes, organizar el hospital de IFEMA, el drama de los mayores en las residencias, las pruebas diagnósticas, etc.)

Ello no es óbice para resaltar que, semanas después, parece que nadie en la Consejería correspondiente de la Comunidad de Madrid se hubiera vuelto a acordar del tema y los niños beneficiarios de esa ayuda, han seguido recibiendo el mismo menú al que, técnicamente y fuera de cualquier consideración política, solo cabe calificar de “comida basura” o, si lo prefieren en su versión latinoamericana o anglosajona de “comida chatarra” o “fast food”. Es decir: comida

para quitar el hambre (tampoco demasiado), barata, nutricionalmente despreciable y educativamente un despropósito. Apta, en todo caso, para consumir de forma esporádica como tuvo que ser la idea inicial.

Es necesario resaltar que estos menús ofrecidos por las empresas Telepizza, Rodilla y Viena Capellanes incumplen la propia normativa e indicaciones de la Comunidad de Madrid en materia de menús escolares (2). Nos permitimos reproducir la composición de estos menús:

Telepizza (3)

PROPUESTA TELEPIZZA

Nuestro departamento de Calidad e I+D ha desarrollado los siguientes menús pensando en una dieta equilibrada (menos de 720 kcal) y variada.

MENÚ ESCOLAR

• Miércoles 18 y 25	Ensalada mediterránea + Pops de Pollo + Bebida (244,4 kcal)
• Jueves 19 y 26	Hamburguesa de pollo infantil + Patatas Fritas + Bebida (543,7 kcal)
• Lunes 23 y 20	Pasta boloñesa + Ensalada Mediterránea + Bebida (588,9 kcal)
• Martes 24 y 31	Enrollado york queso + Ensalada Mediterránea + Bebida (564,8 kcal)
• Viernes 20 y 27	Pizza york + Ensalada Mediterránea + Bebida (721,1 kcal)

0

son receptores de las becas de comedor y firmando un recibi.

Cada familia podrá elegir a diario entre una de las dos opciones:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM. 1			18 OPCIÓN 1: ENSALADA MEDITERRÁNEA + POPS DE POLLO (244,4 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	19 OPCIÓN1: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal) OPCIÓN 2: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal)	20 OPCIÓN 1: PIZZA YORK + ENSALADA (721,1 Kcal) OPCIÓN 2: ENROLLADO YORKQUESO + ENSALADA (564,8 Kal)
SEM. 2	23 OPCIÓN 1: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	24 OPCIÓN 1: ENROLLADO YORKQUESO + ENSALADA (564,8 Kcal) OPCIÓN 2: PIZZA YORK + ENSALADA (721,1 Kcal)	25 OPCIÓN 1: ENSALADA MEDITERRÁNEA + POPS DE POLLO (244,4 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	26 OPCIÓN1: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal) OPCIÓN 2: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal)	27 OPCIÓN 1: PIZZA YORK + ENSALADA (721,1 Kcal) OPCIÓN 2: ENROLLADO YORK QUESO + ENSALADA (564,8 Kcal)
SEM. 3	30 OPCIÓN 1: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	31 OPCIÓN 1: ENROLLADO YORKQUESO + ENSALADA (564,8 Kal) OPCIÓN 2: PIZZA YORK			

Realmente no hay nada que explicar. Es 'fast food' como cabía esperar. Una ensalada en el menú no permite recuperar el desequilibrio y el espanto que produce pensar en alimentar así a un escolar durante toda una semana.

Rodilla (4)

**PROPUESTA
RODILLA**



• **Nuestro departamento de Calidad e I+D ha desarrollado los siguientes menús pensando en una dieta equilibrada (menos de 720 kcal) y variada que al mismo tiempo sea fácil de llevar**

Menú Escolar

• Miércoles 18	SW caliente de Jamón y Queso + 2 croquetas + Yogur (699,5 kcal)
• Miércoles 25	Ensalada Mediterránea + 4 croquetas + Fruta (507,6 kcal)
• Jueves 19	2 SWs Fríos + 2 croquetas + Fruta (676,7 kcal)
• Jueves 26	2 SWs Fríos + 2 croquetas + Yogur (648,5 kcal)
• Viernes 20	Focaccia Pollo + Yogur (585,1 kcal)
• Viernes 27	Focaccia Pollo + Fruta (613,3 kcal)
• Lunes 23 y 30	Bocadillo (Jamón york y Queso) + Fruta (600,1 kcal)
• Martes 24 y 31	SW caliente de Jamón y Queso + 2 croquetas + Yogur (699,5 kcal)



Todos los Menús incluirán como **complemento** una bolsa de patatas fritas Marininas (sin gluten, sin colorantes, sin conservante sin lactosa, sin frutos secos, sin soja)

Menú Escolar 1

- Valor calórico por ingesta para niños hasta 13 años: 720 Kcal
- Valor calórico menú Rodilla: 699,5Kcal



SW caliente de Jamón y Queso
elaborado con pan recién tostado, finas lonchas de jamón cocido y delicioso queso fundido
+ Yogur*
(el lunes 16/3
2 naranjas en vez de yogur)
+ 2 croquetas



Todos los Menús incluirán como **complemento** una bolsa de patatas fritas (sin gluten, sin colorantes, sin conservante sin lactosa, sin frutos secos, sin soja)



31/18/3 el Yogur seño sustituido por 2 piezas de fruta

Las patatas fritas de bolsa, sin gluten, presentes en todos los menús, señalamos que no mejoran en absoluto el valor nutritivo del mismo.

Viena Capellanes (5).

Según indican, se sirven a 801 escolares de 74 municipios.

Menús infantiles - semana 1:

Lunes 23/03/2020 1º Arroz con tomate 2º Albóndigas Zumos	 710 Kcal	Martes 24/03/2020 1º Hojaldre verduras 2º Magro de cerdo Yogur	 728 Kcal
Miércoles 25/03/2020 1º Lentejas 2º Filete ruso Pieza de fruta	 780 Kcal	Jueves 26/03/2020 1º Crema de verduras 2º Filetes de merluza Pieza de fruta	 680 Kcal
Viernes 27/03/2020 1º Ens. pasta york-queso 2º Nuggets Yogur	 790 Kcal	Todos nuestros menús infantiles han sido supervisados por nuestro departamento de nutrición, asegurando el aporte de los nutrientes necesarios para la alimentación de nuestros pequeños. No solo se ha tomado en cuenta el conteo de calorías, estos menús aportan la fibra, vitaminas y minerales necesarios. Son menús que alimentan.	

Viena Capellanes

Servicio especial de reparto de comida para niños de familias que perciben la Renta Mínima de Inserción

Menús infantiles - semana 2:

Lunes 30/03/2020 1º Arroz tres delicias 2º Pincho de tortilla Pieza de fruta	 650 Kcal	Martes 31/03/2020 1º Guisantes salteados 2º Lomo de cerdo Yogur	 690 Kcal
Miércoles 01/04/2020 1º Macarrones 2º Barritas de pescado Zumos	 800 Kcal	Jueves 02/04/2020 1º Crema de calabaza 2º Slim triple Pieza de fruta	 650 Kcal
Viernes 03/04/2020 1º Judías verdes 2º Salchichas frescas Yogur	 680 Kcal	Todos nuestros menús infantiles han sido supervisados por nuestro departamento de nutrición, asegurando el aporte de los nutrientes necesarios para la alimentación de nuestros pequeños. No solo se ha tomado en cuenta el conteo de calorías, estos menús aportan la fibra, vitaminas y minerales necesarios. Son menús que alimentan.	

Sin entrar en más valoraciones nutricionales, totalmente innecesarias, señalamos que es imposible que un experto en nutrición avale estos menús como 'equilibrados' o saludables. Solamente señalaremos el lunes con carbohidrato (arroz) y fécula (patata en tortilla) o el martes de pasta y barritas de pescado (¿?) cuyo porcentaje de pescado suele ser ínfimo. Igual esquema sigue el día de pasta y Nuggets (¿?)

Ciertamente, no deja de sorprender que estas empresas recalquen el papel de sus 'departamentos de calidad' o de sus 'equipos de nutrición' en contratos como estos.

Conclusión.

1. Es imposible valorar realmente el aporte nutricional de los diferentes menús de cada empresa al no haberse publicado los gramajes ni los ingredientes reales que componen cada plato.
2. De acuerdo con los menús publicados, este tipo de alimentación solo puede calificarse como 'comida chatarra' dado su ínfimo valor nutritivo y gastronómico.
3. Los niños con requerimientos especiales (alérgicos, celíacos) verán aún más complicado el mantener una dieta saludable con las restricciones añadidas que se plantean a los menús descritos.
4. Ingerir de manera reiterada una dieta de este tipo no puede considerarse saludable y, al contrario, puede favorecer la obesidad además de otros trastornos metabólicos.
5. Además de otras consideraciones, los beneficiarios (escolares) de esta ayuda de más edad, probablemente no puedan cubrir sus requerimientos nutritivos con un menú de este tipo. Algunos niños no se verán saciados dadas las cantidades que se ofrecen en algunos de los menús.
6. Comprendemos la dificultad para la Comunidad de Madrid en organizar este tipo de servicio. Pero dado el tiempo transcurrido no es comprensible que no se hayan tomado medidas correctoras al respecto.
7. Las empresas adjudicatarias deberían contar con el asesoramiento de personal experto en nutrición o, al menos, no intentan desdibujar el verdadero perfil de sus menús aptos únicamente para 'consumo esporádico'.
8. Se reitera que el fin de la alimentación en estas edades no es 'llenar el estómago' sino proporcionar los nutrientes necesarios y educar en los principios de una dieta saludable, variada y equilibrada según los parámetros de la alimentación mediterránea.

1. Accesible en: <https://www.educa2.madrid.org/menus> y https://www.educa2.madrid.org/educamadrid/files/covid-19/Comunicado_comedores.pdf
2. Accesible en: <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/asesoramiento-nutricional-menu-escolar>
3. Telepizza. Accesible en: https://www.educa2.madrid.org/educamadrid/files/covid-19/M_Telepizza.pdf
4. Rodilla. Accesible en: https://www.educa2.madrid.org/educamadrid/files/covid-19/M_Rodilla.pdf
5. Viena. Accesible en: <https://www.educa2.madrid.org/web/educamadrid/principal/files/6821618d-6381-46fb-be66-d67e33920df2/Servicio%20VCrs.pdf>